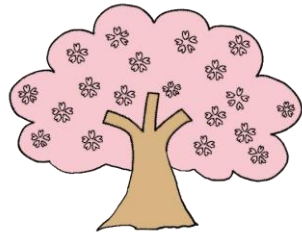


令和6年度

4月こんだてひょう

令和6年4月9日
大阪府立枚方支援学校
枚支内第18号



ご入学・ご進学おめでとうございます。

たくさんの新入生を迎え、新学期がスタートしました。
本年度も安心、安全でおいしい、栄養バランスのよい給食づくりに努めてまいります。



枚方支援学校の給食の栄養量について

- ◇枚方支援学校の給食の栄養量の基準は文部科学省が提示している「学校給食摂取基準」に準じています。
- ◇エネルギーの基準量については令和6年1月の児童生徒の体位をもとに、必要エネルギーを算出し、その中央値を基準にしています。

学部 学年	枚方支援学校のエネルギー基準
小学部1-3年	542kcal
小学部4-6年	659kcal
中学部・高等部	809kcal

枚方支援学校のホームページには毎月の献立表を掲載しています。
枚方給食ブログも日々更新しています！
給食の写真や給食をつくっている様子などを紹介しています。
ぜひご覧ください。



4月の給食月目標

きゅうしよく み じたく ととの てあら
給食の身支度を整え、手洗いをしよう！



4月11日(木)

4月12日(金)

4月15日(月)

4月16日(火)

4月17日(水)

献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量
【牛乳】 <small>ぎゆうにゆう</small> 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 <small>ぎゆうにゆう</small> 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 <small>ぎゆうにゆう</small> 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 <small>ぎゆうにゆう</small> 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 <small>ぎゆうにゆう</small> 牛乳 1本 (137kcal)
【コッペパン】 <small>こっぺぱん</small> コッペパン 1個 (276kcal)	【たけのごはん】 金賞健康米 もち米 (228/260/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (228/260/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (228/260/325kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (228/260/325kcal)
【フランクフルト】 <small>ふらんくふると</small> 酵母入りウィンナー 2本 トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 (2本 202kcal)	たけのご水煮 にんじん こんにやく うすあげ 菜種サラダ油 うすくちしょうゆ 上白糖	【ポークカレールウ】 <small>ぽーくかれーるう</small> 豚モモ肉 しょうが ワイン風調味料 菜種サラダ油 カレー粉 玉葱 ソテーオニオン にんじん エリンギ トマトピューレ 焙煎小麦粉 有塩バター コリアンダー 食塩 白こしょう ウスターソース とりがらスープ 白いんげん豆ペースト りんごピューレ 脱脂粉乳 (157/179/224kcal)	【鶏のから揚げ】 <small>とりのからあげ</small> 鶏モモ肉 食塩 清酒 こいくちしょうゆ しょうが かたくり粉 上新粉 菜種白絞油 (小3まで2個165kcal/小4から3個248kcal)	【てりやきハンバーグ】 <small>てりやきはんぱーぐ</small> 豚ひき肉 牛ひき肉 玉葱 にんじん 豆乳クリーム パン粉(乾燥) まめプラスミート 食塩 白こしょう ナツメグパウダー こいくちしょうゆ 中ざら糖 本みりん かたくり粉 (小3まで小110kcal/小4から大220kcal)
【キャベツソテー】 <small>きゃべつそてー</small> キャベツ オリーブ油 食塩 (348kcal) 白こしょう (12kcal)	【鯖の西京焼き】 <small>さわらのさいきょうやき</small> さわら 1切 食塩 清酒 白みそ 本みりん (146kcal)	【キャベツのみそ汁】 <small>きゃべつのみそじる</small> キャベツ にんじん だいこん 玉葱 うすあげ だし汁(かつお・昆布) 麦みそ (50/58/72kcal)	【のり佃煮】 <small>のりつくだに</small> 焼きのり 上白糖 清酒 こいくちしょうゆ 本みりん だし汁(かつお・昆布) (11/13/16kcal)	【五目汁】 <small>ごもくじる</small> だいこん にんじん 玉葱 たけのご水煮 干し椎茸 こんにやく うすあげ 青ねぎ しょうが だし汁(かつお・昆布) 食塩 うすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (50/57/71kcal)
【カレー風味スープ】 <small>かれーふうみすーぷ</small> 鶏モモ肉 だいこん にんじん 玉葱 チンゲン菜 ソテーオニオン マッシュルーム缶 オリーブ油 カレー粉 とりがらスープ 食塩 白こしょう 本みりん うすくちしょうゆ (95kcal)	【豆腐のすまし汁】 <small>とうふのすましじる</small> 絹ごしとうふ カットわかめ にんじん 玉葱 だし汁(かつお・昆布) 食塩 うすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (66kcal)	【じゃがバターコーン】 <small>じゃがばたこーん</small> じゃがいも 玉葱 スイートコーン缶 食塩 白こしょう 有塩バター (41/47/59kcal)	【ぶどうゼリー】 <small>ぶどうぜりー</small> ぶどうゼリー 1個 (71kcal)	【ひじきふりかけ】 干ひじき 大豆の華 ごま(いり) 上白糖 本みりん こいくちしょうゆ だし汁(かつお・昆布) (19/22/27kcal)
【麩のラスク】 <small>ふのらすく</small> 焼きふ(観世ふ) グラニュー糖 有塩バター (62kcal)				
784kcal	697kcal	634/694/816kcal	591/716/798kcal	544/696/780kcal

4月18日(木)

4月19日(金)

4月22日(月)

4月23日(火)

4月24日(水)

献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量	献立名/材料/栄養量
【牛乳】 ぎゆうにゆう 牛乳 1本 (137kcal)	【りんごジュース】 りんごじゅーす りんごジュース 1本 (94kcal)	【牛乳】 ぎゆうにゆう 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 ぎゆうにゆう 牛乳 1本 (137kcal)	【牛乳】 ぎゆうにゆう 牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん】 精白米 (228/260/325kcal)	【うずまきパン】 うずまきぱん うずまきパン 1個 (小3まで小193kcal/小4から大289kcal)	【ごはん(健康米)】 金賞健康米 (228/260/325kcal)	【食パン】 しょくぱん 食パン 1個 (小3まで小193kcal/小4から大276kcal)	【ごはん】 精白米 (228/260/325kcal)
【あじの竜田あげ】 あじのたつたあげ とろあじ 1切 清酒 食塩 かたくり粉 菜種白絞油 (188kcal)	【春野菜の米粉シチュー】 はるやさいのこめこしちゆー 鶏モモ肉 じゃがいも にんじん 玉葱 アスパラガス 菜種サラダ油 白いんげん豆ペースト 上新粉 有塩バター 牛乳 とりがらスープ	【ホイコーロー丼のあん】 ほういこーろーどんのあん 豚モモ肉 しょうが にんにく キャベツ にんじん 青ピーマン 白ねぎ 絹厚揚げ 干し椎茸 菜種サラダ油 清酒 上白糖 こいくちしょうゆ 食塩 本みりん テンメンジャン	【鶏の香味焼き】 とりのこうみやき 鶏モモ肉 にんにく しょうが 玉葱 清酒 食塩 白こしょう (小3まで1個97kcal/小4から2個194kcal)	【さばの生姜煮】 さばのしょうがに まさば 1切 しょうが 白ねぎ 中ざら糖 清酒 こいくちしょうゆ こんぶ (174kcal)
【さつま芋のはちみつ煮】 さつまいものはちみつに さつまいも はちみつ 食塩 (47/54/67kcal)	【わかめのみそ汁】 わかめのみそじる カットわかめ 絹ごしとうふ だいこん 玉葱 にんじん だし汁(かつお・昆布) 麦みそ (48/54/68kcal)	【中華スープ】 ちゅうかすーぶ 絹ごしとうふ ショルダーベーコン だいこん にんじん 玉葱 カットわかめ とりがらスープ うすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 かたくり粉 ごま油 (45/51/64kcal)	【のりしおポテト】 のりしおぼてと じゃがいも 菜種白絞油 食塩 白こしょう あおのり (64/73/91kcal)	【厚揚げのみそ汁】 あつあげのみそじる 絹厚揚げ チンゲン菜 玉葱 だいこん にんじん だし汁(かつお・昆布) 麦みそ (53/61/76kcal)
【味付けのり】 あじつけのり 味付けのり 1袋 (5kcal)	【野菜のウィンナー炒め】 やさいのういんなーいちめ 酵母入りウィンナー キャベツ にんじん こまつな スイートコーン缶 オリーブ油 食塩 白こしょう (53/61/76kcal)	【中華スープ】 ちゅうかすーぶ 絹ごしとうふ ショルダーベーコン だいこん にんじん 玉葱 カットわかめ とりがらスープ うすくちしょうゆ 白こしょう 食塩 かたくり粉 ごま油 (45/51/64kcal)	【ABCマカロニスープ】 えーびーしーまからにすーぶ アルファベットマカロニ にんじん 玉葱 キャベツ ぶなしめじ セロリー とりがらスープ 食塩 白こしょう 本みりん うすくちしょうゆ (42/48/60kcal)	【いちごヨーグルト】 いちごよーぐると いちごヨーグルト 1個 (69kcal)
653/698/790kcal	469/591/643kcal	610/670/792kcal	565/760/790kcal	661/701/781kcal

※エネルギーの表示は小学部1-3年/小学部4-6年/中学部・高等部の順になっています。

4月25日(木)

4月26日(金)

4月30日(火)

献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
【牛乳】	【牛乳】	【牛乳】
牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん(健康米)】	【ナポリタンスパゲティ】 <small>なぼりたんすぱげてい</small>	【ごはん】
金賞健康米 (228/260/325kcal)	カットスパゲティ	精白米 (228/260/325kcal)
【豚肉のごまみそ炒め】 <small>ぶたにくのごまみそいため</small>	酵母入りウィンナー	【チキン南蛮】 <small>ちきんなんぼん</small>
豚モモ肉	にんじん	鶏モモ肉
たけのこ水煮	玉葱	清酒
はくさい	スイートコーン缶	しょうが
玉葱	マッシュルーム缶	白こしょう
にんじん	青ピーマン	上新粉
青ピーマン	にんにく	かたくり粉
菜種サラダ油	トマトピューレ	菜種白絞油
ごま(ねり)	トマトケチャップ	こいくちしょうゆ
上白糖	濃厚ソース	上白糖
清酒	白こしょう	りんご酢
米みそ	オリーブ油	清酒
こいくちしょうゆ	パルメザンチーズ(個包装)	エッグケアマヨネーズ
ごま(いり) (105/120/150kcal)	(295/337/421kcal)	レモン(果汁、生)
【のっぺい汁】 <small>のっぺいじる</small>	【レタススープ】 <small>れたすすーぶ</small>	玉葱
うすあげ	レタス	パセリ(乾)
にんじん	にんじん	白こしょう
だいこん	玉葱	上白糖
こまつな	エリンギ	(小3まで2個185kcal/小4から3個278kcal)
干し椎茸	とりがらスープ	【小松菜のみそ汁】 <small>こまつなのみそじる</small>
こんにゃく	食塩	寒天こんにゃく
だし汁(かつお・昆布)	白こしょう	こまつな
食塩	本みりん	にんじん
うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	玉葱
本みりん (30/34/43kcal)	かたくり粉	じゃがいも
かたくり粉 (46/52/65kcal)	【グリーンピースドーナツ】 <small>ぐりーんぴーすどーなつ</small>	ぶなしめじ
【味付けのり】 <small>あじつけのり</small>	絹ごしとうふ	うすあげ
味付けのり 1袋 (5kcal)	ホットケーキミックス	だし汁(かつお・昆布)
	グリーンピースピューレ (56/64/80kcal)	麦みそ
	粉糖	【味付けのり】 <small>あじつけのり</small>
	菜種白絞油 (1個 127kcal)	味付けのり 1袋 (5kcal)
521/574/682kcal	589/635/728kcal	611/744/825kcal

給食で世界を巡ろう!

中国編

「回鍋肉(ほいこうろう)」

回鍋肉は中国の四川省の料理ですが、

日本でもすでにおなじみの中華料理です。

日本ではキャベツと豚肉をみそで炒めたものが一般的ですが、

本場の四川ではキャベツではなく、

葉にんにくを使うのが一般的だそうです。



日本の郷土料理を知ろう

-宮崎県-

「チキン南蛮」



宮崎県が発祥の鶏肉料理です。

衣をつけた鶏肉を揚げ、あつあつのところで

甘酢のタレにからめ、タルタルソースをかけて食べます。

4月頃が旬の食べ物

新たまねぎ、新じゃが、春キャベツ
たけのこ、うすいえんどう、
アスパラガス、鱈

